

## **Aus den Vereinen**

### **Technikforum**

Kreis Göppingen - Brauchen wir "prozessierte" Lebensmittel? Dieser Frage ging Professor Jörg Hinrichs von der Universität Hohenheim in einem Vortrag beim Göppinger Technikforum nach. Dazu stellte er gleich zu Anfang klar, dass es kaum natürliche Lebensmittel gebe. Sie müssten nämlich schon immer prozessiert, also verarbeitet werden, um sie verdaulich zu machen oder vor schnellem Verderb zu schützen. Die Verarbeitung sei also Teil der menschlichen Evolution. Im Vergleich zu früher ernähren sich die Bürger viel gesünder. So habe sich der Gemüseverbrauch verdoppelt und der Obstverbrauch verdreifacht seit dem Jahr 1970, erklärte der Experte. Mit Blick auf Gegenwart und Zukunft erkannte Hinrichs die Notwendigkeit anders zusammengesetzter Lebensmittel. Ein gesundes Leben sei abhängig von Ernährung und Bewegung, und die Stellschraube dafür könnten nur verarbeitete Lebensmittel sein. Auch das Potenzial der Generation 50 plus sollte durch entsprechende Lebensmittel möglichst lange erhalten werden. "Essen Sie also ruhig auch mal ein Schnitzel mehr", wandte er sich an die Älteren unter den Zuhörern, da sie mehr Proteine als Jüngere benötigten. Abschließend zeigte Professor Jörg Hinrichs von der Universität Hohenheim, wie eine in seinem Institut entwickelte und patentierte Maschine zur Herstellung von Pasta-Filata-Käsekugeln positiv weiterentwickelt werden könne.

(SWP 13.05.2015)